



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Производственная практика: Технологическая практика

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология продуктов животного происхождения
Квалификация	магистр
Срок обучения	2 года

Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	5 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	зачеты с оценкой 2		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	2(1.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6
Сам. работа	179.4	179.4	179.4	179.4
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	180	180	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Храмова Валентина Николаевна дбн

доцент Божкова Светлана Евгеньевна кбн

доцент Карпенко Екатерина Владимировна кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Производственная практика: Технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цели освоения практики - закрепление теоретических знаний, полученных по дисциплинам базовой и вариативной частей профессионально-образовательной программы.
Задачи:
- закрепление знаний, умений и навыков, полученных обучающимися в процессе изучения дисциплин направления и специальных дисциплин магистерской подготовки;
- комплексное изучение технологических процессов, возможностей их совершенствования и оценка деятельности;
- сбор данных для выпускной квалификационной работы;
- проведение заключительного этапа экспериментального исследования.

ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Вид практики: Производственная Тип практики: Технологическая Способ проведения практики: стационарная Формы отчётности по практике: Отчет по практике Зачет с оценкой Форма проведения практики: дискретно по видам практик

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ГЭО
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Информационно-коммуникационные технологии
2.1.2	Нутрициология
2.1.3	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.1.4	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.5	Управление проектами
2.1.6	Физическая химия биологических систем
2.1.7	Философия и методология науки
2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами
2.2.2	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.3	Системные аграрно-пищевые технологии
2.2.4	Современные методы исследования пищевых продуктов
2.2.5	Управление инновациями
2.2.6	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
2.2.7	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Экономическое обоснование технических и технологических решений

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
<i>УК-4.1: Знает современные информационно-коммуникационные технологии поиска, обработки и представления информации на русском и иностранном(ых) языках в существующих академических и профессиональных сообществах</i>
Результаты обучения: знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
<i>УК-4.2: Умеет работать с информацией и осуществляет деловую коммуникацию на русском и иностранном(ых) языках с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий</i>
Результаты обучения: умеет адаптировать речь и стиль общения в соответствии с необходимым языком
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), участия в научной дискуссии на государственном языке РФ и/или иностранном(ых) языке(ах)</i>
Результаты обучения: владеет навыками изложения результатов анализа в устной и письменной формах в соответствии с необходимым языком
УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

<i>УК-5.1: Знает способы преодоления коммуникативных, образовательных, этнических и конфессиональных барьеров, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: знает особенности социально-исторического развития различных культур для взаимодействия с другими членами общества
<i>УК-5.2: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
<i>УК-5.3: Владеет методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач</i>
Результаты обучения: владеет навыками организационной работы; навыками делового общения, саморазвития и методами повышения квалификации
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
<i>ОПК-2.1: Знает основные принципы и подходы к созданию новых продуктов питания различного назначения</i>
Результаты обучения: основы разработки новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований
<i>ОПК-2.2: Умеет анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства и оптимизации показателей качества продукции</i>
Результаты обучения: организовать и проводить научно-исследовательские работы в области сырья и продуктов животного происхождения и анализировать результаты исследований
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками проведения мероприятий по научно-экспериментальному обоснованию новых технологических решений производства продукции различного назначения</i>
Результаты обучения: навыками участия в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
<i>ОПК-3.1: Знает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства</i>
Результаты обучения: знает организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов
<i>ОПК-3.2: Умеет применять новые высокотехнологичные решения в управлении качеством продукции и организовывать контроль производства согласно выбранной системе</i>
Результаты обучения: умеет успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособной пищевой продукции
<i>ОПК-3.3: Владеет способностью оценивать критические контрольные точки, разрабатывать и выполнять мероприятия системы контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов</i>
Результаты обучения: владеет навыками управления качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов